

# Fornelli

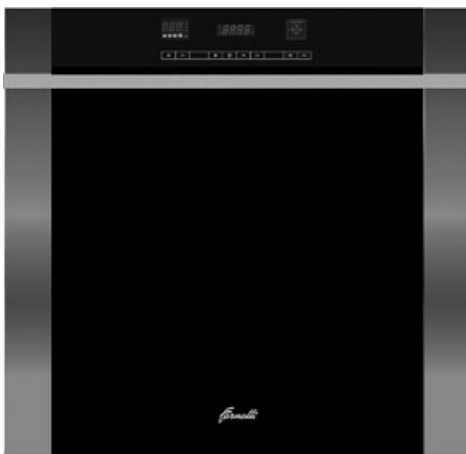
СПЕЦИАЛИСТ ПО ВСТРАИВАЕМЫМ ДУХОВЫМ ШКАФАМ  
И ВАРОЧНЫМ ПОВЕРХНОСТЯМ

## ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

FE 60

**LIBERTA**

АВТОНОМНЫЙ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ДУХОВОЙ  
ШКАФ



RUS

Инструкция по применению

телефоны технической поддержки

[www.fornelli.ru](http://www.fornelli.ru)

**8 495 641 41 43** для Московского региона

**8 800 700 05 07** для других регионов РФ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции «FORNELLI». Мы надеемся, что данный прибор оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.


В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

### Желаем Вам приятного аппетита!

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 

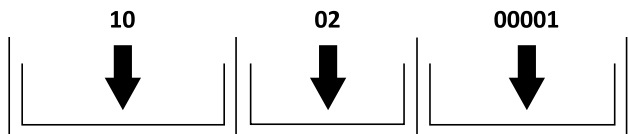
AG 75

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.

Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на духовом шкафу. Расшифровка серийного номера 100200001 (пример):

В данном примере прибор изготовлен во вторую неделю января 2010 года.



год

неделя

номер товара  
в партии

### СОДЕРЖАНИЕ

#### **СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

Перед подключением нового прибора .....	2
Указания по безопасности .....	2
Как предотвратить повреждение прибора .....	3
Советы по экономии электроэнергии .....	3

#### **КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Комплектация .....	4
Технические характеристики духового шкафа .....	4

#### **ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ**

Ваш новый духовой шкаф .....	5
Панель управления .....	5
Органы управления духовым шкафом .....	6
Электронный термостат .....	6
Переключатель режимов работы духового шкафа .....	7
Электронное программирующее устройство .....	9
Пиктограммы программатора .....	9
Настройка электронных часов .....	9
Включение/Выключение духового шкафа .....	10
Автоматическое начало и окончание готовки .....	11
Полуавтоматическое начало и окончание готовки .....	12
Таймер .....	12
Охлаждение духовки .....	13

#### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД**

Рекомендации по приготовлению блюд .....	13
Советы по выпеканию .....	13

#### **УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ**

Уход за духовым шкафом .....	16
Каталитические панели .....	16

#### **МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА**

Монтаж духового шкафа .....	16
Подключение к электросети .....	17
Замена лампы .....	18
Устранение мелких неисправностей .....	19
Утилизация отработавшего прибора .....	20

TM FORNELLI

ФОРНЕЛЛИ ЭЛЕКТРОДОМСТИЧИ С.Р.Л. ВИА ДЕЖИЛИ АУЗОНИ 7-01/А КАП 00 185, Рим, Италия  
Производитель: «ФИЛИППИ С.Р.Л.» Виа Форначе 1 Страда с.н. 35010 С. ДЖОРДЖИО ДЕЛЛЕ ПЕРТИЧЕ  
(Падова) – ИТАЛИЯ

Импортер: ООО «Орион Трейд», 117485, г. Москва, улица Академика Волгина, владение 2, строение 6

### СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года, необходимо выдерживать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

#### ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

Монтаж и установка прибора должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схемы подключения. Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности.

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественно заземления прибора.

Перед первым включением обязательно проверьте, нет ли в духовке посторонних предметов, таких как элементы упаковки и т. д.

**Внимание! Перед первым использованием мы рекомендуем прокалить духовку с размещенными в ней на соответствующих уровнях решеткой и противнями, установив максимальную температуру нагрева духовки. Затем откройте дверцу духовки, включите кухонную вытяжку и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.**

#### УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Используйте прибор только для приготовления продуктов, не используйте прибор для отопления помещений.

Во время работы прибор нагревается. Внутренние поверхности духового шкафа, нагревательные элементы и место выхода пара становятся горячими. Во время работы прибора не позволяйте детям находиться рядом.

Будьте поблизости от духового шкафа при приготовлении пищи на жиру или подсолнечном масле, так как масло при перегреве может воспламениться.

Сетевые провода электроприборов не должны соприкасаться с горячими элементами духовки — это может привести к повреждению изоляции проводов.

При возникновении неполадок отключите электропитание (выключите рубильник-автомат).

Запрещается хранить в духовом шкафу воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.

При длительной работе на высокой температуре переключатели и ручка дверцы духового шкафа могут нагреваться, будьте осторожны!

### СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

#### КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИБОРА

Не накрывайте блюда, которые Вы готовите, и не кладите на дно духовки алюминиевую фольгу, так как при этом возникает чрезмерное накопление тепла, что приводит к изменению времени приготовления продуктов и разрушению эмали духового шкафа.

Не лейте воду в горячую духовку, при этом также может повредиться эмаль внутри духового шкафа.

При выпекании фруктового пирога мы рекомендуем пользоваться специальной достаточно глубокой формой, так как фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить.

Не облакачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу духовки. Дверца духового шкафа должна плотно закрываться, поэтому следите, пожалуйста, чтобы дверной уплотнитель всегда был чистым.

Ремонт прибора должен производиться только квалифицированными специалистами Службы сервиса, имеющими допуск на данный вид работ от фирмы-изготовителя. При самостоятельном ремонте или ремонте с привлечением случайных лиц может возникнуть опасность для пользователя.

#### СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

При длительном времени приготовления пищи Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления, при этом продукты будут доведены до готовности за счет остаточного тепла духовки.

Не открывайте духовку чаще, чем необходимо. Вследствие открытия дверцы духовки пропадает немного тепла и время готовки увеличивается.

Вы можете использовать объем духовки оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или выпекая на разных уровнях одновременно.

Используйте темные или черные формы для выпечки. Они лучше всего воспринимают жар духового шкафа.

Если Вы желаете готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решетки.

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники.

В комплект поставки духового шкафа входят:

- Духовой шкаф — 1 шт.
- Противень — 2 шт.
- Решетка — 2 шт.
- Комплект крепежа духового шкафа к кухонной мебели (4 шурупа и 4 шайбы-вкладыша).
- Инструкция по применению.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:

- 73/23/ЕЕС — по низкому напряжению;
- 89/336/ЕЕС — по электромагнитной совместимости;
- 93/68/ЕЕС — по общим стандартам;
- 89/109/ЕЕС — по материалам или объектам, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.

### Параметры духового шкафа и ниши для его встраивания

**Объем духового шкафа: общий – 72 л., полезный – 65 л.**

**Вес нетто: 36 кг**

Размеры встраивания духового шкафа, мм	Высота	Ширина	Глубина (длина)
Размеры лицевой панели	594	598	20
Размеры встраиваемой части	585	565	545
Размеры ниши для встраивания	600	570	565 min

**Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа, максимальная потребляемая мощность, кВт**

**Напряжение питания: 220—240 В~, 50/60 Гц.**

**Класс энергоэффективности: А**

**Класс защиты: 1**

Элемент	Мощность, Вт
Мотор вертела	4
Верхний нагревательный элемент	750
Нижний нагревательный элемент	1300
Нагревательный элемент гриля	1500
Кольцевой нагревательный элемент	1800
Мотор конвектора	20
Мотор охлаждающий	20
Лампа освещения духовки	2x25
<b>Максимальная потребляемая мощность</b>	<b>3100</b>

### ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

#### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

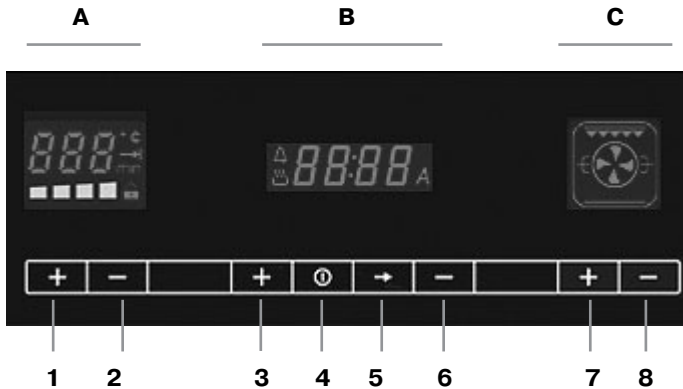


Рис. 1. Панель управления

Панель управления духовым шкафом условно можно разделить на три части: левую (А), центральную (В) и правую (С).

В каждой части имеется дисплей, для отображения информации и под ним сенсоры управления.

В левой (А) части панели управления находится дисплей электронного термостата с сенсорами управления температурой духового шкафа. На дисплее отображается выбранная температура готовки блюда, а находящиеся под дисплеем пиктограммы **+** и **-** позволяют ее уменьшать или увеличивать по Вашему желанию. Подробно функции электронного термостата описаны на стр. 6. Также на дисплее электронного термостата

отображается знак блокировки (замок). Данная функция описана на стр. 9.

В центральной части (В) находится дисплей электронного программируемого устройства духового шкафа и сенсоры управления его режимами. Описание данного устройства разобрано на стр. 9–12.

В правой части (С) находится дисплей отображающий выбранный режим работы духового шкафа и пиктограммы переключения режимов работы **+** и **-**, позволяющие выбирать любой из режимов по Вашему желанию. Подробно о режимах работы духового шкафа, описано на стр. 7–8.

### ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

#### ВНИМАНИЕ!



**До момента активации электронных часов все органы управления духовым шкафом, в том числе и пиктограмма «Включить/Выключить», заблокированы. Чтобы разблокировать органы управления, необходимо активировать электронные часы (см. пункт «Настройка электронных часов»).**

Ваш новый духовой шкаф имеет многофункциональную систему приготовления пищи, предоставляющую Вам возможность выбрать наиболее подходящий режим работы для приготовления блюда, которое Вы будете готовить.

Для выбора требуемого режима следует воспользоваться сенсорной панелью управления духовым шкафом. При работе с сенсорной панелью управления необходимо приложить палец к изображению нужной пиктограммы, под каждой из которых располагается чувствительный элемент сенсорного управления. Для надежного срабатывания сенсорного управления палец необходимо удерживать на пиктограмме, примерно, 2 сек., пока не загорятся (или не погаснут) соответствующие символы, или не будет выполнена соответствующая функция.

Рассмотрим назначение всех органов управления, размещенных на сенсорной панели.

### ЭЛЕКТРОННЫЙ ТЕРМОСТАТ

В любом режиме, в котором включаются нагревательные элементы духовки, Вам автоматически будет предложена рекомендуемая температура приготовления блюда в выбранном режиме, значение которой индицируется на дисплее температуры (позиция **A**). Если автоматически предложенная температура не подходит для приготовления выбранного Вами блюда, Вы всегда можете ее подкорректировать с помощью пиктограмм  или . Вручную температуру можно изменять в диапазоне от 50°C до 250°C.

Индикатором нагрева духовки до заданной температуры служат четыре квадратных символа желтого цвета, находящиеся под индикацией температуры. Каждый загоревшийся квадратик отображает набор температуры на 25%. Горящие непрерывно все четыре, говорят, что необходимая температура набрана.

Таким образом, попеременно включая и выключая нагревательные элементы духовки, электронный термостат поддерживает в ней заданную температуру. Температуры соответствующих режимов нагрева духовки, предлагаемые автоматически электронным термостатом, которые Вы можете наблюдать на дисплее, имеют следующие значения:



## Инструкция по установке и эксплуатации

### ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

#### Освещение духового шкафа



Все нагревательные элементы выключены, включено лишь освещение духовки. Этот режим удобно использовать при подготовке к чистке внутренней полости духовки, чтобы рассмотреть, что именно необходимо очистить.

#### ВНИМАНИЕ!

**Освещение горит в среднем 5 минут. Через указанное время, для энергосбережения, освещение отключается автоматически. Чтобы включить подсветку, не сбивая выполняемой программы, нужно кратковременно воздействовать на пиктограмму 3 «+» или 6 «-» (см. рис.1) панели управления.**



Для приготовления блюд в духовке применяются разные виды нагрева:

#### Предварительный нагрев



В этом режиме включаются все нагревательные элементы духового шкафа, что позволяет за короткое время перед выбором программы готовки выполнить быстрый предварительный нагрев духовки до температуры 210° С. Когда данная функция активна на дисплее термостата появляется движущийся символ.

Предварительный нагрев завершится, когда будет достигнута заданная температура, при этом во время работы данного цикла изменить температуру с помощью органов управления термостатом нельзя. О завершении нагрева Вас оповестит звуковой сигнал, включится символ освещения духовки на линейке пиктограмм (позиция 6 на рис. 1) и само освещение внутри духовки. Теперь

с помощью сенсорного переключателя   можно выбирать нужный Вам режим приготовления блюда.

#### Верхний и нижний нагрев



Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Нагрев равномерно подается сверху и снизу на выпечку и жаркое, этот режим идеально подходит для выпекания хлеба, бисквитного торта или фруктового пирога на одном уровне. А также — для постного жаркого из телятины и дичи.

#### Нижний нагрев



Работает только нижний нагревательный элемент. Духовка должна быть предварительно прогрета. Эта функция идеально подходит для выпечки слоеного теста для пирогов с начинкой и тортов. В этом случае установите противень на самый нижний уровень.

#### Верхний нагрев



Работает только верхний нагревательный элемент. Эта функция идеально подходит для особенно тонкой выпечки.

#### Верхний и нижний нагрев с конвекцией



Воздушная конвекция плюс верхний и нижний нагрев, термостат должен быть установлен на нужную температуру между 50°С и 250°С. Режим применяется для приготовления блюд, которые должны быть мягкими внутри и прожаренными сверху (выпечка, жареное мясо).

#### Гриль с конвекцией



Вентилятор конвектора работает вместе с нагревательным элементом гриля и верхним нагревательным элементом, обеспечивая циркуляцию

## Инструкция по установке и эксплуатации

горячего воздуха в духовке. Духовка должна быть предварительно прогрета. При жарке мяса этот режим сохранит верхнюю часть блюда свежей, а циркулирующий горячий воздух приготовит его внутри. Этот режим также может использоваться для поджаривания пищи, причем ее не надо слишком часто переворачивать. Жарка должна производиться только при закрытой дверце духовки.

### Выпекание пиццы



Идеальный режим для приготовления пиццы и овощных блюд. Одновременно работают вентилятор и круговой нагревательный элемент конвектора, расположенные в задней стенке духового шкафа, а также нижний нагревательный элемент. Этот режим является самым энергоэффективным.

### Конвекция



Включаются вентилятор и круговой нагревательный элемент, расположенные в задней стенке духовки, горячий воздух циркулирует по всей духовке, создавая на всех уровнях равномерную температуру. Различные блюда могут готовиться одновременно на нескольких уровнях, экономя тем самым время и энергию.

### Размораживание



Работает только вентилятор конвектора. Дверь духовки должна быть закрыта. Если продукты, предназначенные для размораживания, находятся в упаковке для их хранения (полиэтиленовая пленка, алюминиевая фольга и т. д.), то их следует положить на решетку, установленную в центре духовки. Если продукты находятся без упаковки, то их необходимо положить на противень и поставить его на нижний уровень духовки. И в том и в другом случае время размораживания сократится примерно на треть по сравнению с размораживанием на открытом воздухе.

### Нижний нагрев и конвекция



используется как и просто нижний нагрев, но для лучшего и равномерного прогрева включается вентилятор конвектора

### Гриль с вертелом



Работают нагревательный элемент гриля и мотор вертела. Режим для равномерного запекания блюда со всех сторон.

### Очистка



для очистки внутренней части духового шкафа. В противень налить 0.2-0.3 литра воды, поставить противень в самое нижнее положение и включить режим очистки. Духовой шкаф в данном режиме разогреется до температуры 80 градусов и будет работать около 20 минут. По окончании режима протереть духовой шкаф насухо.

### ВНИМАНИЕ!

**При установке переключателя режимов работы духового шкафа в любое положение включается «Ручной режим управления духовым шкафом», то есть Вы самостоятельно должны следить за временем приготовления блюд. При этом, во всех положениях, кроме положений «Освещение духового шкафа» и «Размораживание», включается, соответствующий выбранному режиму, нагревательный элемент и зажигается свет в духовке. Чтобы задать программу автоматического или полуавтоматического приготовления блюд, следует воспользоваться электронным программирующим устройством.**

## Инструкция по установке и эксплуатации



### ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО

Это устройство состоит из программатора, дисплея и объединяет в себе выполнение следующих функций:



- Часы, индицирующие текущее время на дисплее.
- Включение/Выключение органов управления духовым шкафом (защита от детей).
- Программа автоматического начала и конца готовки, задается только после установки режима работы духовки.
- Программа для полуавтоматической готовки с возможностью задать время продолжительности готовки или время окончания готовки, также задается только после установки режима работы духовки.
- Таймер (до 23 часов 59 минут).

#### Пиктограммы программатора

С помощью пиктограмм программатора на дисплее устанавливается текущее время, снимается блокировка с управления духовым шкафом, задается время программ по приготвлению блюд, устанавливается время таймера, а также с их помощью можно отключить запрограммированный режим приготовления пищи. Обо всем этом Вы узнаете из следующего текста инструкции.


-  Увеличение времени программ, часов
-  Включение, выключение духового шкафа. Установка и снятие блокировки (удерживать более 4


секунд, работает и в режиме выключено и включено).  
Знак блокировки отображается на дисплее температуры в виде замка (рекомендуется использовать данную функцию при наличии маленьких детей)

-  Переключение между установками часов, программ
-  Уменьшение времени программ, часов

#### Светящиеся символы дисплея

«А» (постоянно светящийся) — программирующее устройство в автоматическом режиме с введенной программой, которая выполняется.

 — духовой шкаф готов к включению или включен в режимах автоматической готовки или ручного управления.

 — включен таймер.

#### Настройка электронных часов

При первом подключения духового шкафа к электропитанию, или при включении электроэнергии после ее несанкционированного отключения, на часах дисплея будут мигать нули.

Для установки текущего времени на электронных часах следует произвести следующие операции:

- Необходимо приступить к вводу текущего времени пиктограммой «+».
- При длительном воздействии на пиктограмму «+» скорость смены цифр на дисплее значительно увеличивается.

## Инструкция по установке и эксплуатации

- При приближении к устанавливаемому времени перейдите к кратковременным воздействиям на пиктограмму «+», в этом случае время будет изменяться с дискретностью 1-ой минуты.
- Если Вы набрали значение, превышающее текущее время, для возврата воспользуйтесь пиктограммой «-».



Текущее время на дисплее электронного программирующего устройства индицируется в диапазоне — часы от 00 до 23, минуты от 00 до 59.

### ВНИМАНИЕ!

**Для использования автоматических режимов работы часы духового шкафа обязательно должны быть настроены и должны показывать текущее время, в противном случае все эти режимы правильно функционировать не будут.**

### Включение/Выключение духового шкафа

После установки текущего времени на электронных часах для активации органов управления духовым шкафом следует в течение, примерно, 2-х секунд воздействовать на пиктограмму «Включить/Выключить». В результате этого воздействия включится режим «Освещение духового шкафа», вследствие чего загорится свет в духовке и в линейке пиктограмм режимов подсветится пиктограмма «Освещение духового шкафа».

Далее с помощью сенсорного переключателя   (позиция 5 на рис.1) Вы можете выбирать любой режим работы духового шкафа, наблюдая за процессом переключения режимов на линейке пиктограмм режимов (позиция 6 на рис.1). При этом на дисплее термостата будет индицироваться автоматически предлагаемая для этого режима температура.



Через, примерно, 4 секунды после выбора режима на дисплее электронного программирующего устройства появится символ **«Время приготовления»**, сигнализирующий о том, что духовой шкаф включен в режиме ручной готовки, т.е. за временем приготовления блюда Вам необходимо наблюдать самостоятельно. Как готовить блюда в автоматическом и полуавтоматическом режимах, рассмотрим ниже, а пока о том, как выключить духовой шкаф.


Для того, чтобы отключить все органы управления духовым шкафом следует повторно воздействовать на пиктограмму **«Включить/Выключить»**. При этом на дисплее электронного программирующего устройства на короткое время появится символ **«OFF»** (выключено) и далее продолжит индицироваться текущее время, а все органы управления духовым шкафом будут отключены. Теперь если Вы или Ваш ребенок случайно воздействуете на одну из управляющих пиктограмм, то ничего не произойдет. Панель управления духовым шкафом не будет реагировать на Ваши прикосновения к пиктограммам, пока Вы снова не включите духовой шкаф, выполняя рекомендации, описанные выше.


## Инструкция по установке и эксплуатации

### Автоматическое начало и окончание готовки

Приготовление блюд в автоматическом режиме весьма удобно. Вы можете заниматься своими делами, в том числе и, находясь вне дома, а блюдо будет приготовлено к заданному Вами времени. Для включения автоматического режима необходимо:

1) Переключателем режимов работы духового шкафа выбрать режим работы духовки. Если автоматически предложенная для установленного режима температура приготовления блюда Вам не подходит, измените ее с помощью пиктограмм термостата  или , наблюдая за значениями температуры на дисплее термостата.

2) Задать продолжительность времени приготовления пищи. Для этого воздействуйте на пиктограмму , на дисплее высветится **dur**. Пиктограммой «+» введите время, в течение которого должно готовиться Ваше блюдо. Если Вы набрали время, значение которого превышает заданное, откорректируйте его с помощью пиктограммы «-».

3) Задать время окончания приготовления пищи. Для этого кратковременно воздействуйте на пиктограмму , на дисплее появится **End**. Кнопками «+» или «-» установите время, к которому блюдо должно быть приготовлено.

После выполнения всех перечисленных выше процедур через 4 секунды на дисплее электронного программирующего устройства появится символ «А», это значит, что духовка запрограммирована на автоматическое приготовление блюда.

На основании введенной Вами информации электронное программирующее


устройство вычислит время включения духовки по формуле:


$$\begin{aligned} & \text{Время начала готовки} = \\ & = \text{время окончания готовки} - \\ & - \text{время приготовления} \end{aligned}$$

Когда текущее время станет равным времени начала готовки, электронное программирующее устройство автоматически включит духовку и на дисплее появится символ «**Время приготовления**» , а по истечении заданного времени готовки выключит духовку, о чем оповестит Вас звуковым сигналом. При этом символы «**Время приготовления**»  и «**Автоматический режим**» «**А**» на дисплее погаснут.

#### Пример

Время готовки должно равняться 45 минутам и закончиться в 14.00.


— воздействуйте на пиктограмму  и пиктограммой «+» установите на дисплее 00.45.


— воздействуйте на пиктограмму  и пиктограммой «+» установите на дисплее 14.00.


Через 4 секунды на часах дисплея появится текущее время и символ «**А**», это означает, что духовка запрограммирована. Когда на дисплее текущее время станет равным 13.15 (14.00 минус 45 минут), духовка автоматически включится. На дисплее в дополнение к символу «**А**» отобразится символ «**Время приготовления**». В 14.00 духовка автоматически выключится, оповестив Вас об этом звуковым сигналом.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Полуавтоматическое начало и окончание готовки



Переключателем режимов установите режим работы духовки, при этом на дисплее появится символ «**Время приготовления**» , а термостатом при необходимости, требуемую температуру готовки. При полуавтоматическом начале или окончании готовки момент окончания готовки можно задать следующим способом.



Задать продолжительность времени приготовления пищи. Для этого кратковременно воздействуйте на пиктограмму , на дисплее высветятся **dur**. Пиктограммой «+» введите время, в течение которого должно готовиться Ваше блюдо. При необходимости откорректируйте его пиктограммой «-».

По истечении времени готовки духовка автоматически выключится, известив Вас об этом звуковым сигналом. При этом символы «**Время приготовления**»  на дисплее погаснут.

### Таймер


Функция электронного таймера заключается только лишь в подаче звукового сигнала. Он очень удобен для напоминания Вам о наступлении того или иного момента времени и функционирует как будильник. Момент подачи звукового сигнала может быть установлен в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Для установки времени таймера кратковременно нажмите кнопку  и кнопками «+» или «-» задайте время таймера на дисплее. После завершения установки времени таймера на дисплее появится индикация текущего времени и символа «**Таймер**» .

Обратный отсчет времени таймера начнется немедленно и может быть просмотрен на дисплее в любой момент при кратковременном нажатии кнопки . По истечении установленного времени погаснет символ «**Таймер**»  и включится звуковой сигнал.

### Звуковой сигнал

Звуковой сигнал раздается при окончании циклов автоматической, полуавтоматической готовки и времени таймера. Его звучание запрограммировано на 7 минут. Для его выключения нажмите одну из кнопок программатора.

Звуковой сигнал имеет три громкости звучания. Изменить громкость звучания можно кнопкой «-» или «+» после первоначальной установки часов, воздействуя после их установки на пиктограмму .

### ВНИМАНИЕ!

**При прерывании электрического питания стираются все настройки электронного программирующего устройства, в том числе и текущее время. После восстановления питания на дисплее появятся три мигающих нуля, после чего можно выставить текущее время, а духовку запрограммировать заново.**

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Охлаждение духовки

В процессе приготовления пищи электрическая духовка, несмотря на ее внутреннюю теплоизоляцию, выделяет значительное количество тепла во внешнюю среду. Этой средой является мебель, в которую встроена духовка и воздушное пространство между мебелью и духовкой. Для снижения температуры внешней поверхности Ваша духовка оборудована охлаждающим вентилятором, который включается при разогреве духовки до заданной температуры. Далее вентилятор работает на протяжении всего времени, пока духовка включена, и какое-то время после выключения духовки, пока температура внешней поверхности духовки не будет снижена до безопасной температуры. В результате работы вентилятора Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Не пользуйтесь духовым шкафом в случае, если охлаждающий вентилятор не работает. Это может привести к порче кухонной мебели, в которую встроена духовой шкаф.**

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Некоторые рекомендации по температуре и времени приготовления блюд Вы можете найти в нашей инструкции. Более подробные сведения по этим вопросам приводятся в специализированной литературе по кулинарии.

Обращаем Ваше внимание на то, что в таблице приведены данные из расчета размещения продуктов в холодную духовку. При этом экономится электроэнергия. При предварительном разогреве духовки время готовки сокращается на 5—10 минут.

В зависимости от свойств и количества приготавливаемого продукта, уровня в духовке, где размещается готовящийся продукт, температура и время готовки будут разными.

В таблице (см. стр. 15) представлено по два варианта приготовления одного и того же блюда. Каждый вариант занимает в строке последовательно по три столбца таблицы. Приведенные ниже данные приблизительные, так как режим и время готовки изменяются в зависимости, как от количества, так и качества продуктов.

### СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ

Температура и длительность выпекания зависят от свойств и количества теста, поэтому значения в таблице даны в виде интервала. Начинайте выпекать при более низких значениях температуры, приведенной в этой таблице, а затем, при необходимости, переходите к более высоким значениям температуры выпекания. Впрочем, более низкие значения температуры всегда обеспечивают более равномерное поджаривание.



## Инструкция по установке и эксплуатации

### ВНИМАНИЕ!

**Во всех случаях формы для пирогов ставьте на решетку.**

**Пирог подгорел сверху.** Выпечку в духовке поместите ниже, уменьшите температуру и немного увеличьте время выпекания.

**Пирог подгорел снизу.** Выпечку поставьте выше и установите в следующий раз более низкую температуру.

**Вы выпекаете на нескольких уровнях (без режима «конвекция»).** Выпечка получается на верхнем уровне более темной, чем на нижнем. Выберите температуру чуть ниже, выпечка будет выпекаться равномернее. Выпечка, помещенная в духовку одновременно на разных уровнях, не может быть готова в одно время. Дайте выпечке на нижнем противне пропечься на 5—10 минут больше или установите противень раньше.

**Плоское печенье не отделяется от противня.** Поместите на короткое время противень еще раз в духовку, а затем сразу отделите печенье.

**Пирог не отделяется от формы при переворачивании.** Еще раз осторожно отделите выпечку ножом от края формы. Переверните ее снова и накройте в несколько слоев влажным холодным полотенцем. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

**Вы измерили температуру духовки собственным термометром и обнаружили разницу в значениях.** Температура духовки замеряется изготовителем с помощью тестовой решетки через определенное время в средней точке духовки. Выбранная посуда и принад-

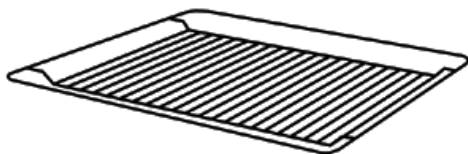
лежности влияют на измеренное значение. Поэтому значения собственных измерений всегда будут отличаться от заданной температуры.

**Как установить, пропеклось ли не дрожжевое тесто.** Приблизительно за 10 минут до окончания указанного в рецепте времени проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если к палочке не прилипло тесто, пирог готов.

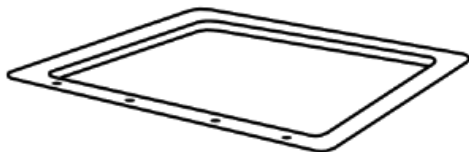
**Пирог хорошо поднялся в середине, но опадает по краям.** Не смазывайте жиром края круглой формы. После выпекания пирог осторожно отделите от формы ножом.

**При выпекании сочного пирога образуется конденсат.** При выпекании может образовываться водяной пар. Большая его часть удаляется через отвод для испарений. Он может конденсироваться на кухонной плитке и рядом стоящей мебели. Это обычное физическое явление.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка для гриля



Универсальный противень



# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ПРИГОТАВЛИВАЕМЫЕ БЛЮДА

	Темп. С	Положение/ уровень противня	Время готовки	Темп. С	Положение/ уровень противня	Время готовки
Бисквит	180	3	20-25	160	1 или 1и3	25-30
Пшеничная лепешка	230	4	10-15	210	1 или 1и3	10-15
Маленькие бисквитные кексы	180	3	15-20	160	1 или 1и3	15-20
Пирожные	200	3	30-45	180	1	35-45
Пирожные с глазурью	200	3	20-30	180	1 или 1и3	25-35
Заварные пирожные	230	4	15-30	210	1 или 1и3	20-35
Печенье	200	3	10-15	180	1 или 1и3	15-20
Хлеб	220	2	20-40	200	1	25-45
Лазанья	200	3	30-40	180	1	35-45
Пицца	220	1	20-25	200	1	25-30
Говядина	200	2	20-30	180	1	20-30
Свинина	200	2	30	180	1	30-35
Баранина	190	2	25	170	1	25
Курица	190	2	20	170	1	20-25
Утка	190	2	30	170	1	35
Гусь	190	2	20	170	1	25
Индейка	170	1	20	160	1	25
Овощи	200	3	30-40	180	1	35-45
Мясная запеканка	160	2	1 час	150	1	40 мин

## Инструкция по установке и эксплуатации

### УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

**Внимание! Перед началом чистки дождитесь, пока духовой шкаф остынет. Отсоедините духовой шкаф от электросети, вытащив штепсельную вилку из розетки или выключив питание сети.**

Для чистки прибора не применяйте чистку под струей пара или чистку под высоким давлением.

Вполне достаточно протереть прибор снаружи влажной тряпкой. Если этого недостаточно, используйте моющее средство или теплую воду с мылом. Если загрязнение сильное и с помощью простого моющего средства трудно удаляется, используйте специальную пену для чистки духовых шкафов. Средство для чистки духовых шкафов наносите только на эмалированные поверхности.

Ни в коем случае не используйте для чистки абразивные чистящие средства, после них могут появиться матовые пятна и царапины. Если подобные чистящие средства все же случайно были использованы, сразу же смойте их водой.

Противни можно мыть мягкой губкой с использованием моющего средства для мытья посуды или в посудомоечной машине. Для мытья хромированных направляющих для противней также используйте средство для мытья посуды и мягкую губку. Для удаления сильно пригоревших пятен воспользуйтесь более жесткой губкой. После мытья, пожалуйста, протрите поверхности сухой тряпкой.

### КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ

Задняя и боковые стенки духовки покрыты слоем самоочищающейся каталитической эмали. Во время работы духового шкафа происходит их самоочистка. Однако некоторые сильно пригоревшие пятна могут удаляться только после неоднократного использования духового шкафа.

Остатки приправ и т. п. можно легко удалить мягкой тряпкой или кисточкой.

Небольшое изменение цвета эмали не оказывает никакого влияния на способность к самоочистке.

### МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

**Внимание! Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированными специалистами.**

**Подключение духового шкафа к электрической сети и все работы с электрическими деталями шкафа должны производиться только при отключенной подаче электроэнергии.**

Если духовой шкаф устанавливается в непосредственной близости от других электроприборов, находящихся на кухне, нужно убедиться, что они не мешают друг другу. Перед первым включением убедитесь, что все защитные пленки, используемые при транспортировке устройства, удалены.

Соприкасающиеся с духовым шкафом поверхности кухонной мебели должны выдерживать температуру нагрева до 100°C. В противном случае они могут быть повреждены или деформированы из-за высокой температуры. Для мебели, которая

## Инструкция по установке и эксплуатации

не приспособлена для таких температур, мы рекомендуем Вам перед монтажом установить на стенки корпуса мебели защитные теплоизолирующие накладки. Эти защитные накладки могут быть заказаны и приобретены Вами в организациях, занимающихся продажами кухонь.

**Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу, который явился следствием неправильной установки или ошибочного использования электроплиты.**

Прежде чем приступать к монтажу, убедитесь, что ниша в кухонной мебели, предназначенная для установки Вашего встраиваемого духового шкафа, соответствует размерам, представленным на рис. 4. В нише под духовку между задней стенкой и полкой, на которую будет установлен духовой шкаф, для обеспечения вентиляции духовки должна быть оставлена щель не менее 85 мм. Для предотвращения возможных повреждений и перегрева, должен быть обеспечен зазор позади духовки между духовкой и задней стенкой кухонной мебели не менее 30 мм.

Духовой шкаф может быть установлен в стандартный проем как это показано на рис. 4, как под столешницей, так и в колонне.

Крепление духового шкафа к мебели осуществляется 4-мя винтами. Отверстия, через которые шкаф крепится к мебели, видны при открытой дверце шкафа.

Будьте осторожны при установке духового шкафа в проем и не пользуйтесь дверцей в качестве рычага, пользуйтесь специальными транспортировочными ручками.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствуют требованиям, указанным на заводской табличке, которая находится на нижней правой части лицевой стороны духовки, и видна после открытия дверцы духовки.

Прибор рассчитан на работу от сети 220—230 В однофазного тока с частотой 50 Гц.

Электрическая разводка должна иметь контакт заземления.

После подключения и встраивания в кухонную мебель убедитесь, чтобы розетка, используемая для подключения прибора, была легкодоступна.

Прибор поставляется с кабелем электропитания. Кабель электропитания следует оснастить вилкой, выдерживающей указанную на табличке с техническими данными нагрузку.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Для освещения внутренней полости духовки применяется специальная высокотемпературная лампа T 300°C с цоколем E14, мощностью 25 Вт.

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Перед заменой лампы выключите электропитание.**

Снимите защитный плафон, выверните перегоревшую лампу. Вместо нее вверните лампу с аналогичными характеристиками. Установите защитный плафон.

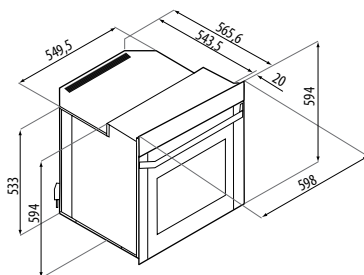
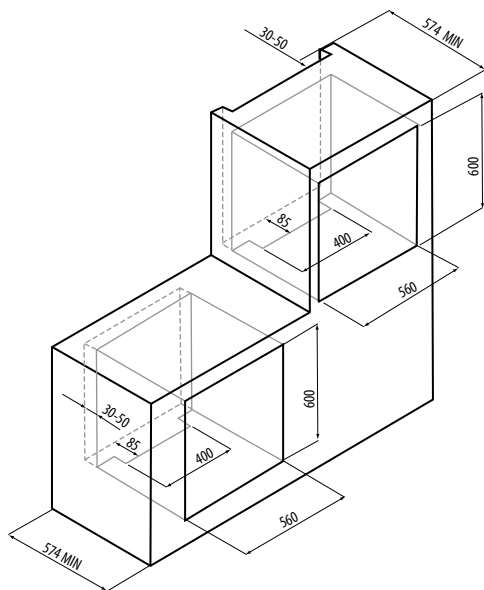
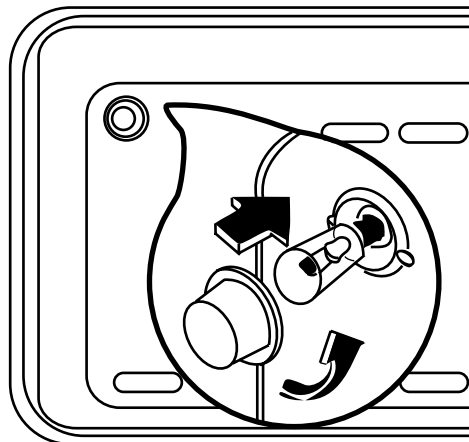


Рис. 4. Схема по встраиванию духового шкафа

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

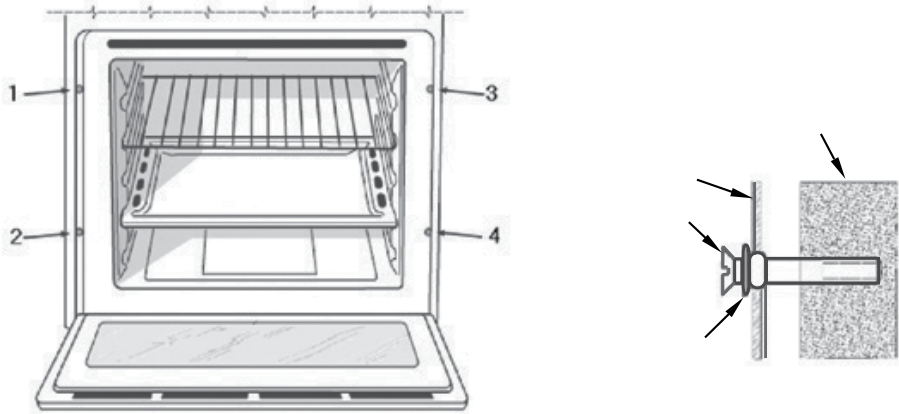


Рис. 5. Крепление духового шкафа к мебели

## УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Указания/Устранение
Духовой шкаф не работает	Сработали предохранители	Проверьте предохранители в электрощите
	Отключено электропитание	Проверьте, есть ли на кухне свет

## Инструкция по установке и эксплуатации

### УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО ПРИБОРА

Данное изделие не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном для детей состоянии.

При подготовке изделия к утилизации следует вытащить сетевую вилку из розетки и привести сетевой кабель и вилку в нерабочее состояние (например, перерезать кабель). Этим Вы исключите возможность несанкционированного пользования изделием.

### ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Электрические духовые шкафы, представленные в данной инструкции по эксплуатации, сертифицированы органом по сертификации «ТЕСТБЭТ»

Регистрационный номер в Госреестре – РОСС RU.0001.11МЕ10

Электрические духовые шкафы, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям по безопасности и ЭМС:

ГОСТ Р 52161.2.6-2006

ГОСТ Р 51318.14.1-2006(P.4)

ГОСТ Р 51318.14.2-2006(P.5,7)

ГОСТ Р 51317.3.2-2006(P.6,7)

ГОСТ Р 51317.3.3-2008



АГ 75